



## Rosè

Franciacorta Rosè Docg  
Cantina Elisabetta Abrami

Questo Rosè è un'esperienza avvincente che ti sorprende al primo sguardo.

Il suo delicato colore provenzale nasconde una potenza inaspettata, come il vento che accarezza il promontorio.

I suoi timidi profumi si trasformano in un abbraccio avvolgente, che emoziona e rapisce i sensi.

Osservalo da vicino e lasciati trasportare dall'odore del vento, in un viaggio di gusto e emozioni uniche.

Il Rosé Franciacorta di Elisabetta Abrami è il frutto di un attento lavoro di coltivazione biologica di vigneti molto vocati, situati in una zona particolarmente fresca e ventilata. Il clima ideale e i terreni di prevalente natura morenica molto drenanti, si sono rivelati particolarmente adatti alle esigenze delle uve classiche della Champagne. Le vigne di Pinot Nero e Chardonnay sono coltivate nella zona collinare che sale verso il rilievo del monte Cognolo, nei pressi del Lago d'Iseo. La raccolta manuale si svolge durante il mese di agosto e le uve sono pressate separatamente per vitigno in modo molto soffice, con un breve contatto con le bucce. Il mosto viene vinificato in bianco in serbatoi d'acciaio inox a temperatura controllata e in barrique di rovere. Dopo un periodo d'affinamento, i vini base vengono assemblati e la seconda fermentazione avviene in bottiglia secondo il Metodo Classico con una sosta sui lieviti di almeno 24 mesi prima del dégorgement.

**VITIGNI:** Pinot Nero 70%, Chardonnay 30%

**COLORE:** Rosa tenue limpido e brillante

**GUSTO:** Fine, equilibrato, fresco e fragrante, di lunga persistenza

**PROFUMO:** Spiccano note di frutti rossi, rosa, violetta e lievi cenni di erbe aromatiche

**AFFINAMENTO:** 24 mesi sui lieviti in bottiglia

**VINIFICAZIONE:** Fermentazione alcolica in acciaio e legno e rifermentazione in bottiglia secondo il Metodo Classico

